

Balatonon helyi termék fejlesztő műhely – Nyitórendezvény

2019. november 6. Balatonfűzfő



HACS együttműködési programok

- ▶ 1. Balatoni helyi termék fejlesztő műhely



- ▶ 2. Élő vidéki agrárhagyományok



1. Balatoni helyi termék fejlesztő műhely - Az együttműködés előzményei

- ▶ 2017. szeptember pályázat benyújtása 4 HACCS részvételével
- ▶ 2019. április Támogató Okirat
- ▶ Megvalósítás időtartama 2019. április -2020. október

▶ Cél:

A helyi termékek köré olyan turisztikai programcsomagok kerüljenek kialakításra, melyek egyrészt segítik a termelők, előállítók tevékenység diverzifikálási szándékait és hozzájárulnak a balatoni üdülési szezon meghosszabbításához, a szezonális megszűntetéséhez.

Ezzel a céllal projektünk kapcsolódik, mind a Vidékfejlesztési program kiemelt céljaihoz, mind a Balaton térségének fejlesztését célzó stratégiákhoz.

Mindezt úgy kívánjuk együttműködésben megvalósítani, hogy partnereink az általunk megteremtett gyakorlatot jó példaként át tudják venni, illetve az általuk megvalósított fejlesztések a Bakony és Balaton KKKE térségében is adaptálhatók legyenek a jövőben.

Tervezett tevékenységek a HACS területén

- ▶ Garantált turisztikai programcsomagok kialakítása a Bakony és Balaton keleti kapuja térségében.
- ▶ Népszerűsítő anyagok készítése a bevont szolgáltatókról, programokról, azok feltöltése online felületre.
- ▶ Print szóróanyagok készítése a csomagok népszerűsítése érdekében.
- ▶ Szakmai programok szervezése a tudásátadás biztosítása és a projekt népszerűsítése érdekében.
- ▶ Szakmai utakon való részvétel az együttműködő partnerek térségeibe, a jó példák megtekintése érdekében.

Garantált turisztikai programcsomagok kialakítása a Bakony és Balaton keleti kapuja térségében

- ▶ Garantált turisztikai programok tervezése az élelmiszeralapú helyi termékekre építve;
- ▶ élelmiszer előállító szolgáltatók kijelölése legalább 5 helyszínen;
- ▶ konkrét programterv kidolgozása szolgáltatónként;
- ▶ programcsomagok kidolgozása szállásszolgáltatással együtt, legalább 3 különböző típusú és/vagy kategóriájú szálláshely bevonásával;
- ▶ ár kialakítás;
- ▶ értékesítési csatornák meghatározása.

Elvárt végeredmény:

Mindösszesen legalább 5 garantált program szálláshely nélkül és 5 programcsomag szálláshely ajánlással.

Az programok beszámoló anyagban való összefoglalása.

- ▶ A garantált programokat az alábbi rendszer szerint kell kidolgozni:
- ▶ a program megnevezése,
- ▶ a program rövid (ajánló jellegű leírása),
- ▶ a program részletes ismertetése (részletes program a benne foglalt szolgáltatásokkal),
- ▶ képek,
- ▶ a program helyszíne (szöveges megnevezése a helynek, ahol a program megrendezésre kerül.),
- ▶ a programhoz kapcsolódó legfontosabb földrajzi helyek rövid leírással, koordinátákkal google maps rendszerben beazonosítható módon,
- ▶ a program indulási helye (a hely ahonnan a program indul, pl. kirándulás esetén, ahol a buszra fel kell szállni),
- ▶ kategória, besorolás (ami segíti a tájékoztatást és tájékozódást),
- ▶ a program időtartama,
- ▶ a program időpontja (amennyiben releváns és folyamatos garantált program, nem bejelentkezés alapján),
- ▶ a program bekerülési értéke, a fix és létszámfüggő költségek szétbontásával,
- ▶ a program ajánlott eladási ára,
- ▶ a minimum létszám amennyiben releváns (ami alatt a program nem indul el),
- ▶ a maximum létszám amennyiben releváns (ami fölött a program betelik és nem lehet rá többet jelentkezni),
- ▶ szervezési határidő, (az az időpont, amikor a program kezdési időpontja előtt el kell dönteni, hogy elindul-e),
- ▶ jelentkezési határidő (az az utolsó időpont, a mikor a programra még jelentkezni lehet),
- ▶ lemondási határidő (a jelentkezést eddig a pontig lehet következmények nélkül lemondani)
- ▶ lemondási feltételek
- ▶ a program nyitó dátuma (melyik időponttól lehetséges az első meghirdetés)
- ▶ javaslattétel az értékesítés rendszerére

- ▶ Népszerűsítő anyagok összeállítása a térségről és a turisztikai csomagok szolgáltatóiról (legalább 5), csomagok honlapon történő elhelyezése www.ertekesminoseg.hu
- ▶ 6000 db szórólap A5 méretben 2 oldalas 4+4 színnel nyomva, 80gr műnyomóra teljes tartalmi kivitelezéssel
- ▶ 3000 db tépős térkép A3 méretben 1 oldalas 2/4 színnel nyomott tetején ragasztott legalább 80 gr matt papírra
- ▶ **Nyitórendezvény**, A résztvevők tervezett száma 10 fő
- ▶ **Study tour** a Bakony és Balaton KKKE területén. A programra meghívottak az együttműködő partnerek térségéből jelentkező érdeklődők. A résztvevők tervezett száma 50 fő (még 3 alkalom az együttműködő térségekben)
- ▶ **Záró rendezvény**, 1 napos 20 fő

2. Élő vidéki agrárhagyományok

Célunk, hogy az „Érték és Minőség” programot a gasztronómia területével szélesítsük és mindenki számára hozzáférhető receptgyűjteményt, interaktív receptkönyvet készítsünk el.

Mindezt úgy kívánjuk együttműködésben megvalósítani, hogy kapcsolódunk együttműködő partnereink tematikájához.

A jelenleg működő „Érték és minőség” közösségi marketing programról részletesebb tájékoztatást a www.ertekesminoseg.hu oldalunkon olvashatnak.

- ▶ Nemesgörzsönyért Közalapítvány: Nemesgörzsönyi Böllerverseny és Fesztivál
- ▶ Litér Község Önkormányzata: Birkafőző verseny, Szilva ünnep, Disznótor
- ▶ BBKKKE: Gasztronap – Balatonalmádi (BTE együttműködés), receptgyűjtés, www.ertekeminoseg.hu oldal receptek aloldallal bővítése





Konzorciumi tag: Litér Község Önkormányzata
Regisztrációs szám: 1003306420

Iratazonosító: 1969054280

MEGHÍVÓ

SZÉCHENYI 2020
4. számú melléklet

Hagyományos falusi disznóvágás 2019. NOVEMBER 30. SZOMBAT Helyszín: LITÉR, TERMELŐI PIAC

Az „Önfenntartást segítő élő vidéki agrárhagyományok” című LEADER térségek közötti együttműködési projekt során következő rendezvénye Litéren a hagyományos falusi disznóvágás.

A vidéki, hagyományokban gazdag disznóvágás és feldolgozás bemutatása, a helyi szokások átörökítése, újjáélesztése és népszerűsítése, András napján kerül megrendezésre Litéren.



Népi kultúráinkban november 30-a „disznóölő Szent András” napja. Ekkor kezdődtek a disznóvágások és a disznótörök összejövetelek.

A hagyományos elkészítési módok, a húsfogyasztás népszerűsítése, a sertésfeldolgozás bemutatására Nemesgörzsöny Közalapítvány részvételével kerül sor.



6:00 órától a disznó levágása, a hús feldolgozása és tartósítása, sütés, főzés.

7:00 órától fogadjuk vendégeinket egy kupica pálinkával forralt borral, teával, házi pogácsával, melyet a Litéri Nyugdíjas Klub segítségével kínálunk. Házigazda a Litéri Táncosok Baráti Köre Egyesület.

9:00-11:00 Népi játékok, András napi népszokások felelevenítése.

Az ételek elkészültekor kóstolóra hívjuk az

érdeklődőket.

Termelői Piac (helyi és környékbeli termékek vására)

A rendezvény ingyenesen látogatható, szeretettel hívunk és várunk minden kedves érdeklődőt!

A műsorváltozás jogát a szervezők fenntartják!

A rendezvény ideje alatt kép és hangfelvétel készül, melyek közösségi oldalakon is megjelenhetnek!



A projekt a Bakony és Balaton Keleti Kapuja Közhazsnó Egyesület, Litér Község Önkormányzata és a Nemesgörzsönyi Közalapítvány konzorciumi együttműködésében valósul meg.





FELHÍVÁS HELYI RECEPTEK GYŰJTÉSÉHEZ

A Bakony és Balaton Keleti Kapuja Közhasznú Egyesület az „Önfenntartást segítő élő vidéki agrárhagyományok” című projekt keretében receptgyűjtést folytat.

A receptek tematikája:

- a) sertésből készült ételek
- b) birkából készült ételek
- c) szilvás ételek
- d) tészták, házi péktermékek
- e) nyílttűzi sütés, főzés
- f) tájjellegű ételek



Recepteket a Bakony és Balaton Keleti Kapuja Közhasznú Egyesület valamint GEMARA-SK Vidékfejlesztési Egyesület LEADER térségéből gyűjtjük. Elsősorban helyi alapanyagokból, vagy családi hagyomány szerint készülő recepteket várunk, melyekhez akár a nagymama vagy dédi receptfüzetéből fotó, történet, emlékek kapcsolódnak.

BBKKKE Települések:

Alsóörs, Balatonalmádi, Balatonfőkajár, Balatonfűzfő, Balatonkenese, Berhida, Csajág, Felsőörs, Hajmáskér, Jásd, Királyszentistván, Küngös, Litér, Ősi, Őskü, Papkeszi, Soly, Szentkirályszabadja, Tés, Vilonya.

GEMARA SK települések:

Adorjánháza; Bakonypölöske; Bakonyszentiván; Békás; Csögle; Dáka; Doba; Döbrönte; Egeralja; Egyházaskesző, Ganna, Gecse, Iszkáz Kemeneshőgyész Kemenesszentpéter Kiscsász Kispirit Külsővat Magyargencs, Malomsok, Marcalgergelyi, Marcaltó, Mezőlak, Mihályháza, Nagyacsád, Nagygyimót, Nemesgörzsöny, Nemesszalók, Noszlop, Nyárad, Oroszi, Pápadereske, Somlószőlős, Takácsi, Vanyola, Várkesző, Vaszar, Vinár.

A recepteket, a hozzá tartozó helyi, családi történetet, a település megnevezését és az elkészült, feltálatl ételről 1 db fotót a gasztroprogramok@gmail.com e-mail címre várjuk 2019. augusztus 30-ig.

A zsűri által legizgalmasabbnak ítélt recepteket beküldőik közreműködésével elkészítjük online receptkönyvünkbe, melyet az interneten népszerűsítünk.

A receptet beküldők között 50 db meglepetés ajándékot sorsolunk ki. Helyi termék csomagokat, vásárlási utalványokat, konyhai eszközöket és reklámajándékokat.

Érdeemes sütni, főzni, velünk játszani!

Népszerűsítsük együtt térségeink gasztronómiai értékeit, hagyományait!



Amire építkezni tudunk



Új célok, együttműködési programok

► Turisztikai célú együttműködések

Balaton Keleti Kapuja TE TDM

Balatonalmádi TE TDM

Balaton Riviéra TE TDM

Balaton Best TDM

Egyesületi vagy
minősítési rendszer
tagok

Szakmai együttműködők

Bakony Balaton TDM

Térségi civil szervezetek turisztikai profillal

Helyi önkormányzatok

► Civil együttműködés – új felhívás 500e Ft

► HACS saját projektek

❖ Környezetvédelmi és egészségfejlesztési együttműködés

❖ 2020. május Giro d'Italia

3. Etap „Mutassuk meg magunkat a világnak”

❖ 2023/2024 LINC in Hungary

